

Tipps vom Grill-Profi und eine Neuheit

Erschienen am 29.08.2018



Das Grill-Event der Fleischerei Schaller mit Christa Schilbock (Mitte/mit Handschuhen) zog zahlreiche Teilnehmer an. Für die richtige Kerntemperatur des Fleisches ist ein Thermometer hilfreich. Foto: Franko Martin



Für Sie berichtet

[Gerd Betka](#)

Das Event der Fleischerei Schaller mit der TV-erprobten Kochschulchefin Christa Schilbock hat 58 Gäste angelockt. Auch die neue Salsiccia landete auf dem Rost.

Reichenbach. Für alle, die gern und genussvoll grillen, war das Grill-Event der Fleischerei Schaller am Montagabend genau das Richtige. 58 Teilnehmer hatten sich dazu in der Unteren Dunkelgasse in [Reichenbach](#) angesagt. "Bei der Premiere im Vorjahr waren es gut 35 Gäste, diesmal noch mehr", freut sich Solvie Schaller. "Gut, dass wir den großen Carport im Hof haben, da ist genug Platz", ergänzt ihr Gatte, Firmenchef Uwe Schaller.

Den Abend bestritt Christa Schilbock zusammen mit ihrem Mann Harald. Die Fleischermeisterin betreibt eine Kochschule in [Nienhagen](#) bei [Celle](#), war vor ein paar Jahren Finalistin der Sat.1-Show "The Taste" und kocht aktuell in NDR-Sendung "Lust auf Norden".

"Wir haben uns in [Plauen](#) bei einer Weiterbildung kennengelernt", erzählt Uwe Schaller. Inzwischen habe sich eine Freundschaft entwickelt. "So ein Grill-Seminar in einer kleinen Fleischerei ist für uns die Ausnahme", bekennt Harald Schilbock. "Die Liebe zum Produkt hat uns bei den Schallers überzeugt", ergänzt seine Frau.

Hochwertiges Grillen liegt im Trend. Die Endverbraucher denken stärker in Richtung Qualität. Das spüren auch die Fleischerei-Mitarbeiter an der Verkaufstheke. "Seit drei, vier Jahren bieten wir Dry-Aged-Fleisch an. Mit der Neueinrichtung des Ladens können die Kunden das Fleisch direkt aus dem Reifeschank auswählen", sagt Uwe Schaller. Er setzt auf Fleisch aus der Region. Mit etwa 30 Bauern arbeitet er zusammen. Der Rindfleischlieferant diese Woche ist auf der Internetseite der Fleischerei ersichtlich.

Die Teilnehmer des Grill-Events nahmen viele Tipps mit nach Hause. Zum Beispiel, dass Fleisch Raumtemperatur haben muss, wenn es auf den Grill soll, dass man die Kerntemperatur am besten mit einem Thermometer überwacht und dass Steaks erst angegrillt und dann mit Würzöl bestrichen werden sollten.

Als Premiere hatte Christa Schilbock ein Reuben-Sandwich kreiert - mit geräuchertem Tafelspitz und Weinkraut. Doch auch Uwe Schaller servierte eine Neuheit: die Salsiccia, eine grobe Bratwurst mit geröstetem Fenchel. "Die Anregung kam von Kunden. Meine Frau hat das Rezept ausgesucht", erklärt er. Zurzeit läuft die Testphase. Wenn die neue Bratwurst einschlägt, wird sie auch zum Stadtfest zu haben sein. Dann womöglich als "Schallsiccia".

Bewerten Sie diesen Artikel:

☆☆☆☆☆

Noch keine Bewertungen abgegeben

© Copyright Chemnitzer Verlag und Druck GmbH & Co. KG

 **KOMMENTARE**

KOMMENTAR SCHREIBEN

Diskussion abonnieren

© 2018 Chemnitzer Verlag und Druck GmbH & Co. KG